



MINISTÈRE  
DU TOURISME,  
DES TRANSPORTS AÉRIENS  
INTERNATIONAUX,  
DE LA MODERNISATION  
DE L'ADMINISTRATION  
ET DE LA FONCTION PUBLIQUE,  
PORTE-PAROLE DU GOUVERNEMENT

DIRECTION GÉNÉRALE  
DES RESSOURCES HUMAINES

\*\*\*\*\*

CONCOURS EXTERNE POUR LE RECRUTEMENT DE 9  
ADJOINTS D'ÉDUCATION DE CATÉGORIE B  
RELEVANT DE LA FONCTION PUBLIQUE DE LA  
POLYNÉSIE FRANÇAISE

**SECONDE ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :**

L'analyse d'une documentation à caractère scientifique ou technique portant sur la spécialité retenue par le candidat.

**DOMAINE DU TOURISME ET DE L'ARTISANAT**

**Vendredi 6 mai 2016**

**(Durée : 3 heures – coefficient 2)**

Le sujet comporte 16 pages (page de garde incluse).

**Le sujet est à rendre avec la copie d'examen et doit rester anonyme.**

Matériel autorisé : Calculatrice électronique de poche - y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique - à fonctionnement autonome, non imprimante ; règle de 30 cm ; crayon papier ; blanco ; gomme ; stylos, noir, bleu, vert (la couleur rouge est proscrite).

# PRÉSENTATION DU DOSSIER

(Aucun autre document n'est autorisé)

Vous répondez directement dans le dossier

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>Présentation du sujet</b>                | <b>Page 3</b>       |
| <b>Organisation et production culinaire</b> | <b>Pages 4 à 6</b>  |
| <b>Documents réponses :</b>                 | <b>Pages 7 à 16</b> |
| - Document N°1                              | Page 7              |
| - Annexe 2-A                                | Page 8              |
| - Annexe 2-B                                | Page 9              |
| - Annexe 3                                  | Page 9              |
| - Annexe 3 (Suite)                          | Page 10             |
| - Annexe 4                                  | Page 11             |
| - Annexe 5-A                                | Page 12             |
| - Annexe 5-B                                | Page 12             |
| - Annexe 5-C                                | Page 13             |
| - Question A                                | Page 14             |
| - Question B                                | Page 14             |
| - Question C                                | Page 14             |
| - Annexe 6                                  | Page 14             |
| - Annexe 7-A                                | Page 15             |
| - Annexe 7-B                                | Page 16             |

| DOSSIERS  | THÈMES ABORDES                         | POINTS     |
|-----------|--|------------|
| Dossier 1 | Produits marqueurs et spécialités      | /4         |
| Dossier 2 | La cuisson sous vide                   | /6         |
| Dossier 3 | Les menus                              | /6         |
| Dossier 4 | Les procédés de conservation           | /6         |
| Dossier 5 | Les produits semi élaborés             | /6         |
| Dossier 6 | Hygiène des locaux                     | /6         |
| Dossier 7 | Lexique culinaire et Approvisionnement | /6         |
|           | <b>TOTAL</b>                           | <b>/40</b> |
|           | <b>TOTAL</b>                           | <b>/20</b> |

## PRÉSENTATION DU SUJET



Le Taha'a Island  
Resort & Spa

Vous intégrez l'équipe de cuisine du Restaurant « The Ohiri » au Relais & Château « Le Taha'a Island Resort & Spa » en tant que chef de partie aux viandes et aux poissons (partie chaude). Vous assisterez le chef dans ses différentes missions afin de faire face au surcroît d'activités engendré à l'occasion du passage sur l'île de la célèbre course internationale de pirogue : « Hawaiki Nui Va'a ».

### Fiche de présentation du Restaurant «The Ohiri »

#### CONCEPT

C'est un établissement ouvert depuis 15 ans dont le concept est basé sur l'hôtellerie de luxe. La restauration possède trois sites : Un « bistrot » autour de plats typiques de la Polynésie et des pays du Pacifique ; un restaurant Japonais et le restaurant gastronomique « The Ohiri »

#### CAPACITÉ DE SERVICE

« The Ohiri » 30 couverts par service. Ouvert tous les jours

#### CLIENTÈLE

Le restaurant accueille majoritairement une clientèle de luxe, étrangère Nord-Américaine, Japonaise et Européenne.

#### PRESTATIONS

Afin de s'adapter à ces trois types de clients, les restaurants proposent des prestations très différentes

## Organisation et production culinaire

Il reste une semaine avant la grande course internationale de pirogue Polynésienne « Hawaiki Nui Va'a » (Polynésie Française 987).

Pas de temps à perdre, vous assistez le chef dans la proposition des prestations et la finalisation de l'organisation. Une équipe de télévision anglaise va passer quelques jours pour réaliser un reportage sur la première équipe anglaise engagée dans la course.

### Dossier 1 : UNE PRESTATION ANGLO-SAXONNE

#### ➤ Le contexte :

M. OWEN, propriétaire du Relais & Château sur l'île de Taha'a, est originaire de Liverpool (Angleterre). Il vient de recevoir par courriel (📁 ANNEXE N° 1), une demande particulière du responsable d'une équipe de presse Anglaise. M. OWEN désire faire plaisir à ses compatriotes Anglo-Saxons en organisant un dîner composé de spécialités du Royaume uni.

#### ➤ Votre rôle :

Complétez le 📁 DOCUMENT N° 1 avec vos propositions pour cette soirée.

### Dossier 2 : LA CUISSON SOUS VIDE

#### ➤ Le contexte :

En raison d'une réduction de l'équipe de cuisine ; vous devrez organiser la production et utiliser la liaison froide pour la fabrication du plat de résistance.

#### ➤ Votre rôle :

Complétez le document en 📁 ANNEXE 2-A afin de présenter à votre chef la meilleure organisation possible pour réaliser un carré d'agneau apprêté puis cuit sous vide à partir de l'agneau entier. La préparation pourra être servie les jours suivants.

Vous préciserez les avantages et les contraintes (ou limites) de ce mode de cuisson en 📁 ANNEXE 2-B

### Dossier 3 : LES MENUS

⇒ Le contexte :

Votre chef vous demande également d'établir des menus à thème pour la semaine prochaine. Ils devront être composés de spécialités régionales du Pacifique, Métropolitaines et Européennes.

⇒ Votre rôle :

**Complétez l'  ANNEXE 3 en proposant pour chaque menu, une entrée, un plat et un dessert et une argumentation commerciale d'un plat de chacun d'eux.**

### Dossier 4 : LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION

⇒ Le contexte : Situé sur une île isolée donc assez peu desservie en vivres, le chef souhaiterait que vous lui rappeliez les différents procédés de conservation des aliments. Le but étant bien sûr de conserver au mieux les livraisons. Il vous demande de terminer le document .

⇒ Votre rôle :

**Complétez l'  ANNEXE 4 en citant les températures et quelques exemples de produits correspondant aux différentes appellations.**

### Dossier 5 : LES PRODUITS SEMI ELABORÉS

⇒ Le contexte :

Pour faire face à cette augmentation de fréquentation ponctuelle, vous allez utiliser des produits issus de l'I.A.A. (Industrie Agro Alimentaire).

⇒ Votre rôle :

**Complétez l'  ANNEXE 5-A en donnant un exemple de P.A.I. et sa présentation commerciale pour chacun des plats du menu Européen :**

⇒ Le contexte :

Sur les conditionnements des P.A.I., apparaissent les lettres D.L.C et D.L.U.O.

⇒ Votre rôle :

**Expliquer les sigles en  ANNEXE 5-B**

⇒ Le contexte : Vous êtes approvisionnés deux fois par semaine par bateau en fruits et légumes plus ou moins élaborés. Ceux-ci sont classés en différentes gammes. Le chef de cuisine vous demande de lui rappeler ces gammes.

⇒ Votre rôle :

**Identifier chaque produit à une gamme correspondante  ANNEXE 5-C**

## Dossier 6 : HYGIÈNE DES LOCAUX

### ☛ Le contexte :

En restauration, l'hygiène des locaux est essentielle et obligatoire. Votre établissement y est particulièrement vigilant. Vous êtes chargé de faire respecter les procédures de nettoyage mises en place dans votre atelier.

### ☛ Votre rôle :

- A- Préciser la différence entre un nettoyage et une désinfection
- B- Expliquer le rôle du détergent et ses obligations réglementaires
- C- Déterminer à l'aide du tableau  ANNEXE 6 la fréquence des nettoyages des différents locaux indiqués

## Dossier 7 : LEXIQUE CULINAIRE ET APPROVISIONNEMENT

### ☛ Votre rôle :

Complétez le lexique de l'  ANNEXE 7A

### ☛ Le contexte :

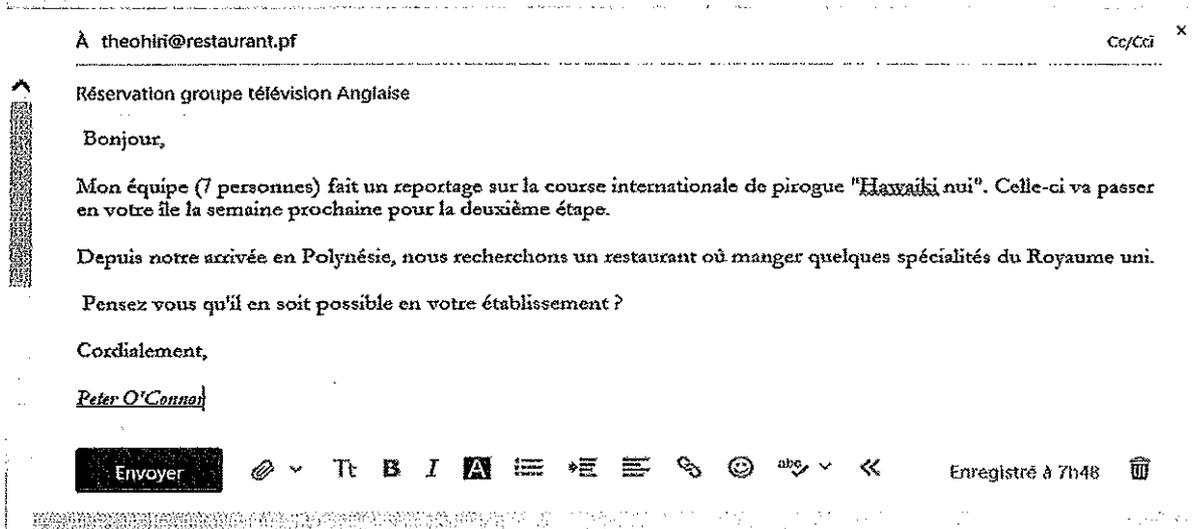
Parmi vos fonctions, vous êtes amené à proposer un plat du jour. Aujourd'hui, vous préparez un « pavé de mahimahi rôti aux épices, sauce vanille et lait de coco, accompagné d'un gratin de uru et d'une banane rio pochée ».

### ☛ Votre rôle :

Énumérer et quantifier les denrées du plat du jour pour 10 personnes. Remplissez la feuille de marché  ANNEXE 7B

**Dossier 1 : UNE PRESTATION ANGLLO-SAXONNE**

**ANNEXE 1**



*Document N°1*

➤ **Complétez le tableau avec vos propositions pour le dîner autour du thème Anglo-Saxon (4 points ; 0.4 /réponse)**

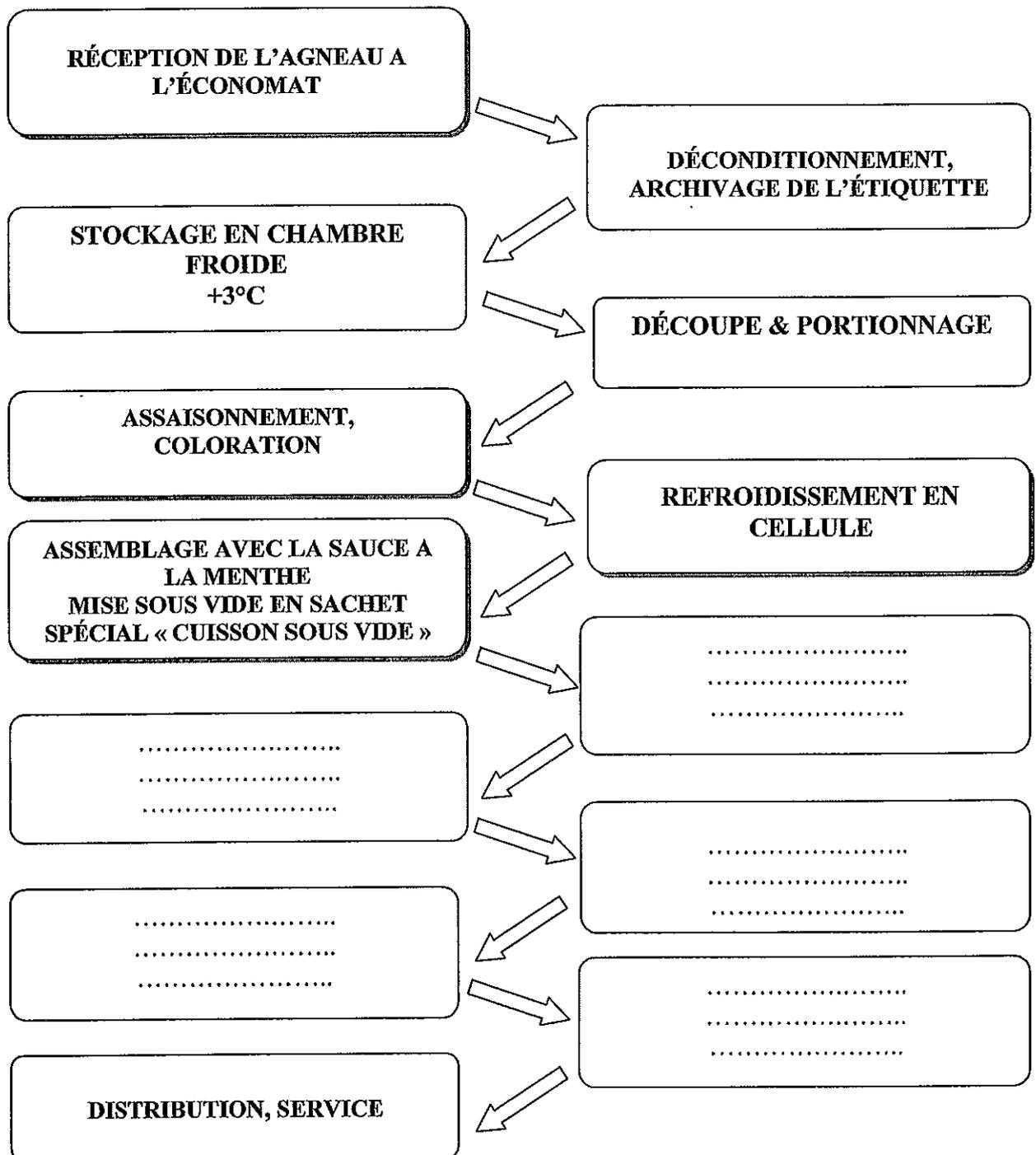
| Spécialités Anglo-Saxonnes  | Nom du plat  | Les 2 principaux produits utilisés | Descriptif technique    |
|-----------------------------|--|------------------------------------|-------------------------|
| Entrée                      | .....  | .....<br>.....                     | .....<br>.....<br>..... |
| Plat de résistance          | Shetland Lamb rack<br>cooked under<br>vaccum, mint sauce,  | .....<br>.....                     | .....<br>.....<br>..... |
| Garnitures d'accompagnement | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Young buttered carrots,</li> <li>• Corn on the cob</li> </ul> | .....<br>.....                     | .....<br>.....<br>..... |
| Dessert                     | .....  | .....<br>.....                     | .....<br>.....<br>..... |

**ANNEXE 2 - A**

**LA CUISSON SOUS VIDE**

Schéma de préparation du plat : Shetland Lamb rack (carré d'agneau de Shetland) cuit « sous vide » servi avec une sauce à la menthe

➤ Renseigner les parties en pointillés (4 points ; 0.8 pt/réponse)



**ANNEXE 2 - B**

➤ Précisez les avantages et les contraintes (ou limites) de ce mode de cuisson en sous vide (2 points ; 0.2 pt/réponse)

| <b>LA CUISSON SOUS VIDE</b> |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>5 AVANTAGES</b>          | <b>5 CONTRAINTES OU LIMITES</b> |
| .....                       | .....                           |
| .....                       | .....                           |
| .....                       | .....                           |
| .....                       | .....                           |
| .....                       | .....                           |

**Dossier 3 : LES MENUS**

**ANNEXE 3**

➤ A l'aide de la carte, faites une proposition de menu sur le thème du Pacifique (1 point ; 0.33 pt/réponse)

***Menu du Pacifique***

*Entrée :* .....

*Plat :* .....

*Dessert :* .....

➤ Donner l'argumentation commerciale\* en trois lignes d'un plat du menu Pacifique. (\*explication donné à un client) (1 point)

.....

.....

.....

**ANNEXE 3 (suite)**

- **A l'aide de la carte, faites une proposition de menu sur le thème des Régions Métropolitaines (1 point ; 0.33 pt/réponse)**

**Menu des Régions**

*Entrée Alsacienne* : .....

*Plat Méditerranéen* : .....

*Dessert Breton* : .....

- **Donner l'argumentation commerciale\* en trois lignes d'un plat du menu des régions.** (\* explication donné à un client) (1 point)

.....

.....

.....

- **A l'aide de la carte, faites une proposition de menu sur le thème de l'Europe (1 point ; 0.33 pt/réponse)**

**Menu Européen**

*Entrée Espagnole* : .....

*Plat Allemand* : .....

*Dessert Italien* : .....

- **Donner l'argumentation commerciale\* en trois lignes d'un plat du menu Européen.** (\* explication donné à un client) (1 point)

.....

.....

.....

**ANNEXE 4**

| Techniques de conservation                 | Appellation  | Caractéristiques  | Exemple                                      |
|--|--|---|--|
| <b>Par le froid</b>                        | <b>La réfrigération</b>                              | Température : .....   | Poisson frais                                |
|  | <b>La congélation</b>                                | Température : .....   | .....  |
|  | <b>la congélation rapide ou surgélation</b>          | Température : .....   | .....  |
| <b>Par la chaleur</b>                      | <b>La pasteurisation</b>                             | chauffage est inférieur à 100°C   | Lait, miel, jus de fruits, produits laitiers |
|  | <b>La stérilisation</b>                              | Supérieur à 100°C.  | .....  |
|  | <b>L'appertisation</b>                               | Consiste à stériliser par la chaleur dans des contenants hermétiques (boîtes métalliques, bocaux)                               | .....  |
|  | <b>Le traitement à ultra haute température (UHT)</b> | Chauffer le produit à une température entre 135°C et 150°C, pendant un temps très court, entre 1 à 5 secondes                   | .....  |
|  | <b>Les semi-conserves</b>                            | Denrées alimentaires périssables, conditionnées en récipients étanches et ayant subi un traitement (stérilisation ou saumurage) | .....  |
| <b>Par séparation et élimination d'eau</b> | <b>La déshydratation</b>                             | La concentration  | .....  |
|  |  | La lyophilisation   | .....  |
| <b>Traditionnels</b>                       | <b>Salage</b>  | .....   | .....  |
|  | <b>Séchage</b>                                       | .....   | .....  |
|  | <b>Fumage</b>  | .....   | .....  |
|  | <b>Confire dans le sucre</b>                         | .....   | Fruits confits, pêches au sirop              |
|  | <b>Confire dans la graisse</b>                       | .....   | Confit de canard                             |
|  | <b>Dans l'alcool</b>                                 | .....   | Griottes, prunes                             |
|  | <b>Dans du vinaigre</b>                              | .....   | .....  |
|  | <b>Fermentation</b>                                  | .....   | .....  |

**Dossier 5 : LES PRODUITS SEMI ÉLABORÉS**

Pour faire face à cette augmentation de fréquentation ponctuelle, vous allez utiliser des produits issus de l'I.A.A. (Industrie Agro Alimentaire). (6 points)

➤ **Expliquer ce que signifie le sigle P.A.I. : (0.4 point)**

.....  
.....  
.....

**ANNEXE 5-A**

➤ **Donner un exemple de P.A.I. et sa présentation commerciale pour chacun des plats du menu : (2 points ; 0.4/réponse)**

| Plats                            | Exemple de P.A.I. | Présentations commerciales |
|----------------------------------|-------------------|----------------------------|
| Salade composée                  | .....             | .....                      |
| Navarin d'agneau<br>Pomme vapeur | .....             | .....                      |
| Miroir framboise                 | .....             | .....                      |

**ANNEXE 5-B**

➤ **Sur les conditionnements des P.A.I., apparaissent les lettres D.L.C et D.L.U.O..  
Expliquer les sigles : (0.8 point ; 0.4/réponse)**

| Sigles  | Explications   |
|---------|----------------|
| D.L.C.  | .....<br>..... |
| D.L.U.O | .....<br>..... |

**ANNEXE 5-C**

➤ Relier chacun des produits livrés suivants : (2.8 points ; 0.4/réponse)

|  |   |
|--|---|
| Un sac de carottes   | • |
| Sachet de betteraves entières cuites sous vide réfrigérées | • |
| Paquet de potiron sous vide frais                          | • |
| Paquet de taro sous vide surgelés                          | • |
| Un carton de boîte 4/4 de poires pochées                   | • |
| Seau de choux à choucroute surgelé                         | • |
| Un cageot d'ananas frais                                   | • |

|   |                        |
|---|------------------------|
| • | 1 <sup>ère</sup> gamme |
| • | 2 <sup>e</sup> gamme   |
| • | 3 <sup>e</sup> gamme   |
| • | 4 <sup>e</sup> gamme   |
| • | 5 <sup>e</sup> gamme   |

**Dossier 6 : HYGIÈNE DES LOCAUX**

En restauration, l'hygiène des locaux est essentielle et obligatoire. Votre établissement y est particulièrement vigilant. Vous êtes chargé de faire respecter les procédures de nettoyage mises en place dans votre atelier. (6 points)

**A. Veillez préciser la différence entre un nettoyage et une désinfection. (0.8 pt ; 0.4/réponse)**

- **Le nettoyage** .....
- .....
- **La désinfection** .....
- .....

**B. Préciser le rôle d'un détergent (0.8 point)**

**Un détergent** .....

.....

**C. Énumérer au moins trois obligations liées à son utilisation en restauration (1.2 point ; 0.4/réponse)**

- .....
- .....
- .....

**ANNEXE 6**

➤ **A l'aide du tableau ci-dessous, veuillez déterminer la fréquence des nettoyages des différents locaux indiqués.(3.2 points ; 0.4/réponse )**

| LOCAUX DE STOCKAGE                         |          | LOCAUX DE FABRICATION   |       |
|--|----------|---|-------|
| sols (y compris siphons de sols)           | 1 x jour | sols (y compris siphons de sols)                                | ..... |
| murs                                       | .....    | table inox, plan de travail, tables avec bac                    | ..... |
| supports poubelles, poste lavage des mains | .....    | mixeurs, cutter, trancheur, batteur-mélangeur, petits matériels | ..... |
| CHAMBRES FROIDES POSITIVES                 |          | feu vif, grill, four à micro-onde, fours poly cuiseurs          | ..... |
| murs, plafonds, étagères,                  | .....    | piano, plaque à induction, friteuse, marmite, sauteuse          | ..... |

**ANNEXE 7-A**

► **Complétez le lexique suivant (0.8 point ; 0.2/réponse)**

| MOTS |             | SIGNIFICATIONS   |  |
|------|-------------|--|--|
| 1    | .....       | Action de cuire des légumes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, puis rafraîchis aussitôt dans l'eau glacée et égouttés. |  |
| 2    | ASSAISONNER | Condimentier un mets avec du sel, poivre, muscade, etc....   |  |
| 3    | BAHUT       | .....  |  |
| 4    | .....       | Enduire un moule ou un ustensile de beurre puis de farine ou sucre afin d'empêcher les mets d'attacher à la cuisson                  |  |
| 5    | .....       | Départ à l'eau froide  | Enlever l'excès de sel (poitrine de porc salée)<br>Raffermer les chairs (ris de veau)<br>Retirer les impuretés de certaines viandes (os, volaille) |
|      |             | Départ à l'eau bouillante  | Enlever l'âcreté de certains légumes (choux, laitues)  |
|      |             |  | Travailler ensemble jaunes d'œuf et sucre pour les rendre mousseux   |

**ANNEXE 7-B**

- Remplissez la feuille de marché en indiquant les unités et quantités nécessaire à la production du plat du jour de 10 (dix) portions (5.2 points ; 0.4/réponse complète)

| INTITULÉ   |       |       |                    |       |       |
|--|-------|-------|--------------------|-------|-------|
| <i>Pavé de mahimahi rôti aux épices, sauce vanille et lait de coco, accompagné d'un gratin de uru et d'une banane rio pochée</i> |       |       |                    |       |       |
| DENRÉE   | Unité | Qté   | DENRÉE             | Unité | Qté   |
| Mahimahi (filet)   | kg    | 1.5   | Lait de coco frais | l     | 0.125 |
| .....  | ..... | ..... | <b>Garnitures</b>  |       |       |
| 5 épices   | fl    | PM    | .....              | ..... | ..... |
| Sel fin  | kg    | PM    | .....              | ..... | ..... |
| Poivre moulu   | kg    | PM    | .....              | ..... | ..... |
| .....  | ..... | ..... | Muscade            | fl    | PM    |
| .....  | ..... | ..... | .....              | ..... | ..... |
| <b>Sauce</b>   |       |       | .....              | ..... | ..... |
| .....  | ..... | ..... | Beurre             | kg    | 0.025 |
| .....  | ..... | ..... | .....              | ..... | ..... |
| .....  | ..... | ..... | <b>Décor</b>       |       |       |
| Vanille liquide (extrait)  | l     | PM    | .....              | ..... | ..... |